持込修理

業務用 マイコン炊飯ジャー保証書

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書を ご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料 などの実費を申し受けます。

	型名	NS-QA36	修理メモ
⊕	お名前	•	
●お客様	で住所		
•	お買い上げE 年月日		
お	保証期間 買い上げ日より		
;	本体1年		
		t t	

- ●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
- 1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 - (□)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源 (電圧、 周波数)などによる故障および損傷。
 - (二)業務用以外(たとえば車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
 - (木)本書のご提示がない場合。
 - (へ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (ト)消耗品などの交換。
- 3. 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

- 4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。
- ●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていた だく場合がございますので、ご了承ください。
- ●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

NS-QA型 CBA

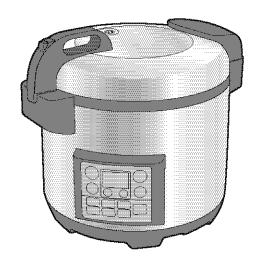


業務用

マイコン炊飯ジャー人後め火き。

製 NS-QA36 型 (3.6Lサイズ) 取扱説明書

NS-QA



- ●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとう ございました。
- ●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに	
安全上のご注意	2
おいしく炊く	5
おいしく保温する	6
設置方法······	6
各部のなまえと扱い方	·····8
使い方	
ご飯の炊き方	

基本的な炊き方…………………10 無洗米を炊く場合……………11

いろいろなご飯を炊く…………13

タイマー予約炊飯………14

時刻の合わせ方………16

報知音の種類と切りかえ方…………16

お手入れ

お手入れ・	• • • • • • • • • • • • • •	 17

困ったときに

故障かなと思ったとき19
こんな表示をしたとき21
アフターサービス22
お客様ご相談窓口22
部品の交換・購入について22
士様23
字訂

安全上のご注意 必ずお守りください

- ●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- ●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※一を 負うことが、想定される内容を表します。

取り扱いを誤った場合、傷害*2または物的損 害*3の発生が、想定される内容を表します。

- ※1 重傷とは、失明・けが・やけど(高温・低温)・感電・ 骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療 に入院・長期の通院を要するものをさします。
- ※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけ が、やけど、感電などをさします。
- ※3物的損害とは、家屋・家財および家畜・ベットなど にかかわる拡大損害をさします。

・コンセント

・差込みブラグ

コードや差込みプラグが傷んでいたり、

使用しない

なります。

差し込む

感電·ショート·発火の原因に

交流100V以外では使用しない

差込みプラグに蒸気を当てない

火災・感電の原因になります。

コードを傷つけない

コンセントの差し込みがゆるいときは

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温

部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工

したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショ ート·発火の原因になります。スライド式テーブルでは差

込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱し

差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の

根元にほこりが付着している場合は、よくふく

禁 止

雜 止



改造はしない。また、修理技術者以外の人は 分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販 売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。



蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。 特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。



ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがをすることがあります。



水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない

水ぬれ禁止 ショート・感電の恐れがあります。



本体底部の穴やすき間にピンや針金 および金属物などの異物を

入れない

感電・異常動作してけがをする ことがあります。



子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで 使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



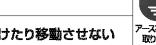
取扱説明書に配載の炊飯・保温以外の用途に 使わない

禁 止

- ・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- ・クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物 蒸気経路などが詰まる原因になります。



炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない やけどをする恐れがあります。



アースを確実に

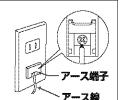
必ず実施

アースを確実に取りつける 故障中や漏電のときに感電する

て発火することがあります。

火災の原因になります。

恐れがあります。 アースの取りつけは、販売店にご 相談ください。



注意

⚠ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。 具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。 具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。 具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



異常・故障時には鷹ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉

- ・差込みプラグ·コードが異常に熱くなる
- ・コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
 - ・本体が変形したり、異常に熱い ・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
 - ・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

注



使用中や使用直後は、 高温部に触れない。 接触禁止また外ぶたを開ける

ときの蒸気、ご飯を ほぐすときには、手 がなべなどに当たら ないように注意する



やけどの原因になります。



本体を持ち運ぶときはフックレバーに触れたり、 ハンドルを持って持ち運ばない。 接触機はまた強い衝撃を与えない

> 外ぶたが開いて、けが・やけどを することがあります。





外ぶたは重いため、外ぶたが閉ま るとき、指を挟み込まない

けがの原因になります。



水のかかるところや、火気の

近くでは使用しない

禁 止

感電・漏電・変形の原因に なります。



壁や家具の近くで使わない キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気が 禁止 こもらないようにする

> 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因 になります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因になります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

になります。

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因



スライド式テーブルでは使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、 禁止 けが・やけどの原因になります。



お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



専用なべ以外は使用しない

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに 必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く 必要実施 感電・ショートして発火することがあります。



なべが過熱したり、異常動作の原因になります。



●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意 つづき

お願い

外ぶたの上 (特に蒸気口) には、ふきんなどをかけない 本体や外ぶたなどの変形・変色・ひび割れの原因になります。

なべに傷がつくような器具を入れない

なべに傷がついたり、うまく炊けない原因になります。

本体庫内・なべ・センター センサーにご飯粒や米粒 などの異物がついたまま 使用しない

うまく炊けなかったり、炊飯時間 がのびる原因になります。



付属のなべで洗米しない

感電・故障の原因になります。

なべに傷がつく原因になります。

本体底部の穴をふさぐような場所(じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔などの上)で使用しない 故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

空だきをしない
故障の原因になります。

製品の周囲をかこうような場所で使用しない

故障の原因になります。



炊飯するときは必ず内ぶたセットを取りつける ふきこぼれの原因になります。

外ぶたが確実に閉まっていることを確認してから 炊飯をする

うまく炊けない原因になります。

連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は 40分以上冷ます

本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。



本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、下配の方法をお試しください。

- なべに冷水を入れ、本体庫内を冷やす。
- 外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板部を 冷ます

なべを傷めないために

なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。 フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉

- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類 (ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない

お知らせ

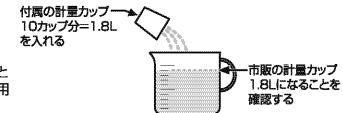
なべのフッ素被膜は使用により消耗します。

- ●付属のなべで洗米しないでください。
- ◆色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、 炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- ●フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。 →P.22

おいしく炊く

●米を正しく計る

計量カップかはかりを使用して米を正しく計ります。 付属の計量カップ以外で米を計ると誤差がでること があります。その場合は一度付属の計量カップを使用 して正しい米の量を確認してください。



●手早く洗う

米を手早く「洗う」ために

、①洗米用のボウルと水をためるボウルを用意してください。 ②一度に洗う米の量は1.8L(1.5kg)までにしてください。

指を立て、かき

(July)

混ぜるように

洗う!

- **1** すすぐ・・・最初はたっぷりの水で大きく2~3回かき 混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる (2回繰り返す)
- 2 洗 う・・・手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てるこれを1セットとして2~4セット繰り返す
- 3 すすぐ・・・最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ

(1~3を10分以内で行えるようにする)

BILIN ● フ

フッ素皮膜の保護のため、付属のなべで洗米しないでください。

お知らせ

●十分に洗米してください。不十分な場合、強めなおこげができたり、ぬか臭くなることがあります。

ボウルにためた

たっぷりの水を

使ってすすぐ!

- グ ●洗米機で洗米しすぎた米 (割れ米が多いなど) を使うと、うまく炊けないことがあります。
- ●米が割れるような長時間(30分以上)のざる上げはしないでください。

●正しく水加減をする

- ●なべに米を移す前に、**炊飯シートをなべの底に敷いてください**。
- ●目づまりのない、きれいに洗った炊飯シートをご使用ください。

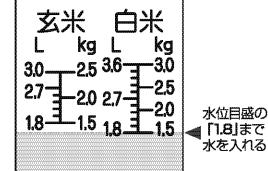
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より	水位目盛より
米の種類	軟質米·胚芽精米	新米	古米・硬質米

- ●米を平らにならし、米に合わせて水加減をしてください。
- 水加減は左右の目盛を見て、同じ高さに合わせてください。
- ●お好みのかたさに応じて水加減を調整してください。
- ★水加減をするときは、炊飯シートの下に米が入ったり、 炊飯シートがずれたりしないように、水をゆっくり入れてください。

お知らせ ◆水を多く入れる

●水を多く入れすぎると、ふきこぼれることがあります。

自米1.8Lまたは、1.5kgのとき



▲米を漂したとさけ、新しいをによれかうる

●米を浸したときは、新しい水に入れかえるとおこげが少なくなります。 (浸水をすると米が吸水していますので、入れかえる水はやや少なくしてください。)

●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。 黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

おいしく保温する

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

◆ 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

●ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- ご飯のつぎたし
- ◆冷めたご飯からの保温
- ●炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- ●コロッケ·みそ汁などご飯以外のもの
- ●12時間以上
- しゃもじを入れたまま

●少量のご飯は、なべ中央に盛る



設置方法

1 = 35

- ●必ず交流100Vにつないでください。
- ●タコ足配線はしないでください。
- ●電気工事はすべて電気設備技術基準に準じて行ってください。
- ●万一の漏電事故の安全確保のために、漏電遮断器の設置が必要です。使用する電源回路に漏電遮断器がない場合は、必ず取りつけてください。(法令で規定)
 なお主幹に漏電遮断器を設けてある場合は、新たに設置する必要はありません。

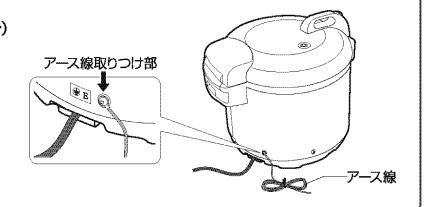
設置方法 つづき

2 アースをつなぐ

本体への取りつけ方

本体胴の取りつけ位置(シ 表示部分)にあるねじで必ず取りつけてください。

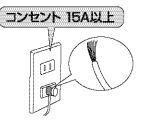
●取りつけにはドライバーなどを ご使用ください。

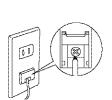


アースの接続方法

コンセントにアース端子がある場合

アース線の先端の皮を取りはずし、アース端子に確実に固定します。





コンセントにアース端子がない場合

- ●D種接地工事(第3種接地工事)が必要ですので、販売店または電気工事店にご相談ください。
- ●アース工事は電気工事士の有資格者が行うように法令で定められています。

ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線および漏電遮断機を入れた他の製品のアース線には絶対に接続しないでください。

(法令などで禁止されています。)

次の場合は、アース工事(電気工事士の有資格者がD種接地工事をする)をするよう法律で 義務付けられています。

・温気の多い場所

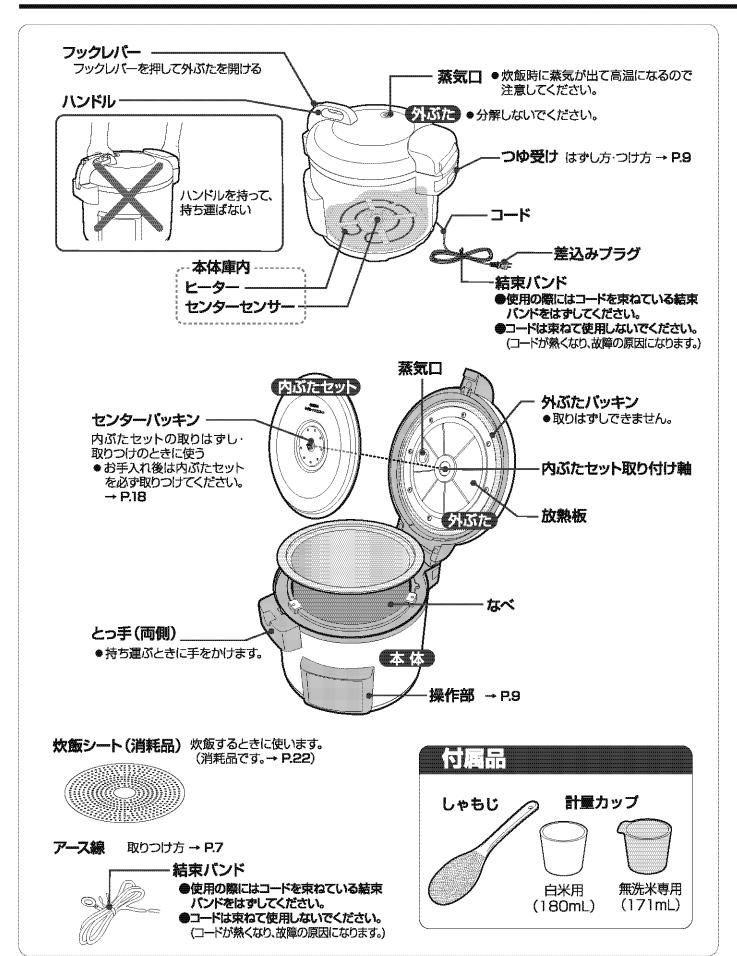
飲食店の厨房、土間、コンクリート床、酒・しょうゆ などの醸造・貯蔵庫など

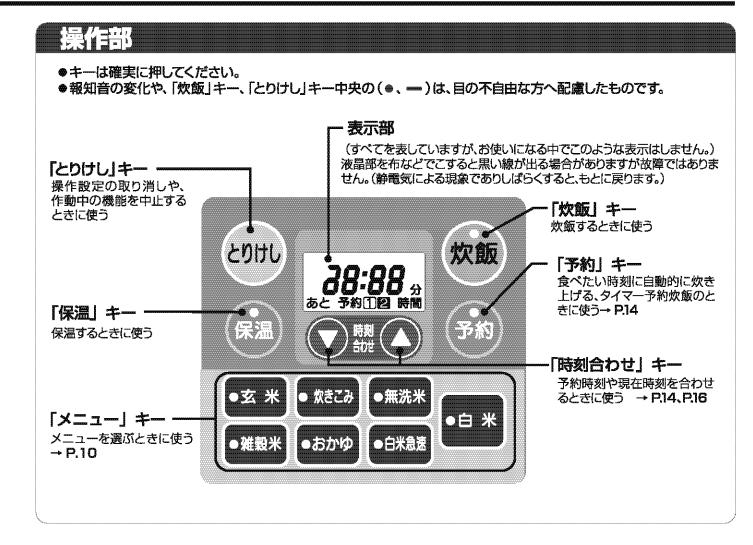
水気のある場所(満電しゃ断器も取りつける)

鮮魚店、青果店の作業場で水を扱う所、水滴の飛び散る所、 地下室など結露の起きやすい所

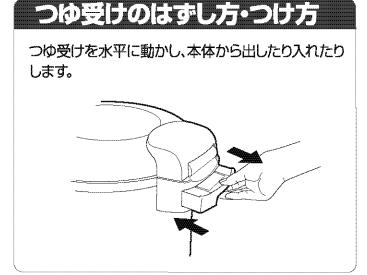
設置場所の変更やご転居の際には、必ず再度アース線の取りつけを行ってください。

各部のなまえと扱い方









初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・付属品を 洗ってください。 →P.17

米を計る

計量カップやはかりを使って米を計ります。 付属の計量カップを使用するときは、すりきりで計ります。

●正しく計量しないとうまく炊飯できないことがあります。 米の計り方 →P.5「おいしく炊く/米を正しく計る」参照

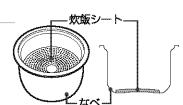


米を洗う

米を別の容器で洗う → フッ素被膜保護のため、付属のなべ で洗米しないでください。 米の洗い方 →P.5「おいしく炊く/手早く洗う」参照

炊飯シートをなべの底に敷く

- ●なべに米を移すまえに、炊飯シートをなべの底に敷いてください。
- ●目づまりのない、きれいに洗った炊飯シートをご使用ください。



米をなべに移し、水加減をする

米は水を切り、なべの中央に静かに移し、水加減をする →P.13 米を水平にならす

- ●1カップ180mLの計量カップで米の量を計った場合は「L」の水位目盛に合わせてください。
- ●重量で米の量を計る場合は「kg」の水位目感に合わせてください。
- ●米を勢いよく入れたり、水と同時に入れたりすると炊飯シートがかたよったり、 炊飯シートの中に米粒が入ったりして、炊きむらの原因になります。
- ●水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと少しやわらかめに炊けます。

付属の「白米 カップ(180 場合のカッフ	mL) で計る
10カップ	1.8L
15カップ	2.7L
20カップ	3.6L

なべを本体に入れて、内ぶたセットを取りつけ、外ぶたを閉め、 差込みプラグを差し込む

なべ外側・本体庫内・センターセンサーの水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

- ●なべは下まで確実に入れてください。
- ●外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
- ●差込みブラグを差し込むと、配憶されているメニューのランプが点灯します。

メニューを選ぶ

炊飯するメニューに合わせて、メニューキーを押します。 選択したメニューのランプが点灯します。

●「白米」・「無洗米」・「玄米」・「雑穀米」は、一度選んで 炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。 (工場出荷時の炊飯メニューは「白米」が選択されています。)



炊飯ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。 むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示します。



炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら すぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプが点灯します。 保温経過時間を1時間単位で表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃すことで、ご飯のかたまり・べた つきをおさえます。

- →なべをミトン・柔らかい布などで押さえて行ってください。 (やけどに注意)
- ◆ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。 なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つき などをおさえる効果があります。
- ●保温を取り消して、再び保温にすると「O時間」の表示に戻ります。
- ●炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.16

(とりけし)を押し、差込みプラグを抜く

- つゆ受けの水は毎回捨てる
- ●「とりけし」キーで電源を切っただけ(差込みブラグを接続した状態)では約0.5Wの電力を消費しています。
- ●ぬれた手で差込みプラグを持たないでください。(ショート・懸電の恐れ)

無洗米を炊く場合

無洗米を計る 計量カップやはかりを使って

> 無洗米を計ります。 付属の「無洗米専用」の計量 カップを使用するときは、すり きりで計ります。



「無洗米専用」の 計量カップで (171mL)

無洗米に水をなじませる

敖江

とりけし

を表示

牧贩

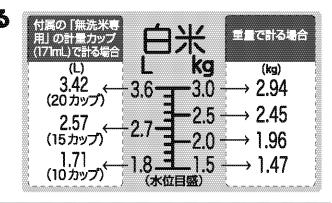
計量した無洗米に水を入れ、2~3回やさしく かき混ぜます。

- ●付属のなべとは別のポールを用意してください。 ●水をなじませる無洗米の量は、1回に1.71L(1.47kg
- /10カップ)までにしてください。

(多すぎると十分に水がなじまず、うまく炊けない 原因になります)

無洗米をなべに移し、水加減をする 水位目盛は、白米の場合と同じです。

- ●無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が 多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が 白くにごっていると無げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くな る原因になります。
- 白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。
- 無洗米をお使いの場合、水加減は「白米」の水位目盛に う内の数値をもとに、米の量を少なめ 合わせ、右の に入れてください。2回目以降はお好みに合わせて調整 してください。





P.10~P.11 [基本的な炊き方] の7~9を参照

「無洗米」キーを押す

ご飯の炊き方 つづき

お知らせ)

- ◆炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面が焦げることがあります。付属の炊飯シートをお使いください。
- ●連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は40分以上冷ましてください。 本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

PARE X

- 本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、下記の方法をお試しください。
- ・なべに冷水を入れ、本体庫内を冷やす
- ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板部を冷ます
- ●次の場合強めのおこげができます。
- ・洗米が不十分なとき・・無洗米を炊いたとき・・炊飯シートなしで炊飯したとき・米を長時間浸したとき
- ●つゆ受けにたまったつゆをそのままにしておくと、いやなにおいの原因になりますので、炊飯のたびに捨ててください。

自米急速について

- ●「白米急速」は白米のみ炊くことができます。炊きこみご飯や無洗米にはお使いにならないでください。
- ●「白米急速」で炊飯するとご飯が少しかためになり、おこげができることがあります。
- ●「白米急速」をタイマー予約炊飯することはできません。
- ●「白米急速」を使用したあとは、そのまえにお使いになったメニュー設定に戻ります。

炊きこみご飯について

- ●メニューで「炊きこみ」を選んで炊飯してください。
- ●「白米急速」メニューでの炊飯はしないでください。
- ●保温はしないでください。(におい、変色の原因になります。)
- ●付属の炊飯シートをご使用ください。(→P.10)
- ◆炊きこみご飯の具の量は、米の質量の30~50%が目やすです。米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- ◆炊きこみご飯の具は混ぜないで米の上にのせてください。(早切れ、炊きむらの原因)

炊き上がりまでの時間の目やす

	時間
白 米	約50分~1時間
無洗米	約50分~1時間5分
白 米 急 速	約32分~50分
炊 き こ み	約55分~1時間5分
お か ゆ	約1時間~1時間15分
玄	約1時間30分~1時間50分
雑 穀 米	約55分~1時間5分

- ●電圧100V·室温20℃·水温18℃の場合。
- ●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

いろいろなご飯を炊く

	メニュー	*	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(L)[kg]	アドバイス
X = -	自米	白米	白米	白米	1.8~3.6 [1.5~3.0]	
	無洗米	無洗米	無洗米	白米	1.71~3.42 [1.47~2.94]	
	白米急速	白米	白米急速	白米	1.8~3.6 [1.5~3.0]	・白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
	炊きこみ	白米	炊きこみ	白米	1.8~2.16 [1.5~1.8]	 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
	おかゆ	白米	おかゆ	おかゆ	0.6~1.0 [0.5~0.83]	 ・具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ・煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ・青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 ・玄米は炊けません。
	玄米	玄米	玄米	玄米	1.8~3.0 [1.5~2.4]	・白米を混ぜて炊飯するとふき こぼれたり、うまく炊けないこ とがありますので、おすすめで きません。
	米螺絲	雑穀米· 白米/無洗米	(雑穀米)	白米	1.8~2.16 [1.5~1.8]	・雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。・雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。
	●無洗米をお使いの場合はP11「無洗米を炊く場合」参照					

- ●無洗米をお使いの場合はP.11「無洗米を炊く場合」参照
- ●無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

タイマー予約炊飯

- タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 →P.16
- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「**予約1」と「予約2」**で記憶します。
- ●工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。

予約時刻を設定する

1

予約 を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

「予約」」に設定されている時刻表示・炊飯ランブが点滅します。

●もう一度押すと「**予約2」**に設定されている時刻を表示します。



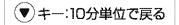
2 メニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。



3 ▲または ▼で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲ キー:10分単位で進む



- ●押し続けると10分単位で早送りができます。
- ●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



4 炊飯を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプ、選んだメニューのランプが点灯、メロディー (ブザー) が鳴ります。

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



お知らせ

- ◆タイマー予約炊飯ではおこげが強くなります。付属の炊飯シートをお使いください。
- ●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- ●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。
- ■具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- ●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- ●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- ●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- 賈場など重温が高いときは、米の漫しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
- ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

「タイマー予約炊飯のおすすめ時間

у=	時間
自 米	1時間15分~13時間まで
無洗米	1時間15分~13時間まで
おかゆ	1時間30分~13時間まで
玄 米	2時間~13時間まで

●「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。

時刻の合わせ方報知音の種類と切りかえ方

医初の合うほう

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- ●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- ●炊飯・保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

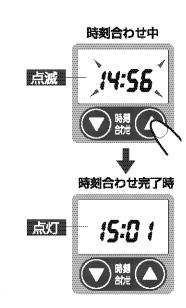
例: 現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

- 🚪 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 「時刻合わせ」キーの▲または▼を押し、 表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅します。

- (▲) キー: 1分単位で進む ▼ キー: 1分単位で戻る
- ●押し続けると10分単位で 早送りができます。
- 3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。 報知音の種類と切りかえ方

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の	種類と用途 メロディ			
鳴るタイミング	この製品の標準 荷時は、この設定	の報知音。工場出 メロディ一報 になっています。 音に変えたい		ľC.
炊飯を開始するとき	きらむ	15星	[ピッ]	
タイマー予約操作が完	了したとき きらき	きら星	「ピッ」	
 炊飯が終了したとき	アマリ	Jリス 「ピー」	×5回 鳴りません	

切りかえ方法

16

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 (テャウ)を3秒以上押す

- ●炊飯中·保温中·タイマー予約炊飯中 は切りかえることができません。
- ◆操作がうまくできないときは再度か らやり直してください。
- 3 切りかえたい報知の設定完了音が 鳴ったら切りかえ完了
- **報知の切りかわりと設定完了音** ●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お手入れ

- ◆炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
- ●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- ●シンナー・ペンジン・みがき粉・たわし類 (ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。
- ◆食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)

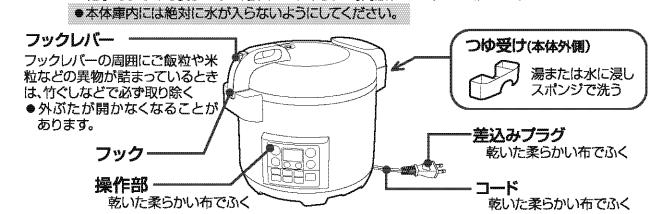
MENONOMIA MARIA

6 1

●お手入れ後は、内ぶたセット・つゆ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

- 外 側 固く絞った柔らかい布でふく
 - ●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。



内側のお手入れ

●本体庫内には絶対に水が入らないようにしてください。

内ぶたセット -

内ぶたセットごと、湯または水に 浸しスポンジで洗う

内ぶたセットはご使用後、必ず お手入れをしてください。汚れ が残ったまま放置すると、茶色 く変色したり、さびの原因にな ります。



外ぶたパッキン

- ●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯 の乾燥により、おいしく炊けなかった り、おいしく保温できない原因になり ますので取り除いてください。
- 外ぶたバッキンは取りはずせません。

外ぶた・蒸気口

外ぶたをしっかり持ち、固く絞った 柔らかい布でふく 外ぶたの内側についたおねばやご 飯粒をきれいにふき取る

●汚れが残ったまま放置すると、 茶色く変色したり、さびの原因 になります。

17

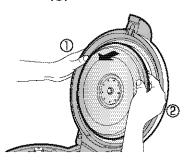
固く絞った柔らかい布でふきとる で飯粒や米粒などの異物があれば、竹ぐしなどで 取り除く

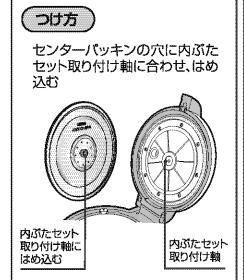
お手入れ つづき

内ぶたセットのはずし方・つけ方

(はました)

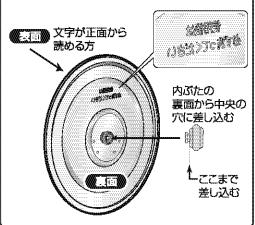
片手で外ぶたをささえながら (①)、もう一方の手で内ぶたセットの外周部を手前に引いてはずす(②)





センターパッキンは、はずさないで ください。

はずれた場合は、以下の方法で取りつけてください。



炊飯シートのお手入れ

湯または水に浸し、スポンジなどの柔らかい もので洗うか軽くもみ洗いする

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

炊飯シートは消耗品です。汚れや破損がひどくなったときは、 お買い上げの販売店でお買い求めください。 →P.22

お願い

炊飯のつど必ず洗ってください。 **強く引っ張ったり**、刃物などの鋭利なものを 当てないでください。穴は、目詰まりのない ようにしてください。

付属品・つゆ受け・なべのお手入れ

スポンジなどの 柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は 「台所用中性洗剤」を 使って洗う





つゆ受け



計量カップ





なべ → P.4

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛1.8[L]まで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め 6 *** を押して 「白米急速」を選ぶ
- 3 次版 を押す
- 4 メロディー (ブザー) が鳴り、保温に切りかわったら (とりけ) を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.17

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

●修埋のお問い合わせまえに、一度お調べください。				
症状	●お調べいただくこと			
ご飯が、かたい やわらかい	 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ● 銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ● 室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ● タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ● 白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ● なべが変形していませんか? ● 内米を「無洗米専用」計量カップで計量していませんか? ● 炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? ● 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ● ご飯のかたさ、やわらかさが気になる場合には、付属の計量カップ1カップに対し20cc程の水の量をかえていただくとかたさがかわります。(18Lで200cc、3.6Lで400cc) ● 洗米した米を長時間ざる上げしたり、冷蔵庫で保存していませんか? ● 油脂類を入れて炊飯していませんか? → 油脂分が多いとうまく炊けないことがあります。 ● 炊きこみなどの具を、米と混ぜて炊飯していませんか? → 米と混ぜずに、米の上にのせてください。 ● なべの側面、なべの底(外側)に油脂類がついていませんか? ● ヒーター・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ● ヒーター・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? 			
炊 ご飯が、ひどく焦げる 飯	●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?●なべが変形していませんか?●付属の炊飯シートを入れて炊飯してください。			
炊飯中にふきこぼれる	 おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? 内ぶたセットをつけ忘れていませんか? 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? なべ・内ぶたセットが変形していませんか? メニューや水加減を間違えていませんか? →P.13 			
炊飯できない キー操作できない	 ● 差込みブラグをコンセントに差し込みましたか? ◆ 表示部に「EO1」・「EO2」など表示していませんか? → P.21 ◆ 保温ランブが点灯していませんか? → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ◆ なべを入れ忘れていませんか? → なべを確実に入れてください。 			
炊飯・保温中に 音がする	●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ● きしみ音は本体の熱膨張によるもので異常ではありません。			
外ぶたと本体の間から 蒸気がもれる	◆外ぶたが変形していたり、外ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。◆外ぶたパッキンが汚れていませんか?→汚れている場合はお手入れをしてください。			

故障かなと思ったとき っづき

	症状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗ってください。 →P.18 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.6
	保温中、 ご飯がにおう・ 変色・乾燥する	 ●12時間以上の保温をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●外ぶたがきちんと閉まっていますか? 一分ぶたが少しでも開いていると蒸気がもれ、乾燥します。 (外ぶた、なべのつばなどが変形していませんか?) ●少量のご飯を保温していませんか? 一少なくなったご飯はなべの中央によせて保温するか、ラップして冷蔵してください。 ●胚芽米、分づき米を保温していませんか?
	保温中、ご飯がにおう・ べちゃつく	●電源を切っていませんか?
	保温経過時間表示 しない	●現在時刻を表示していませんか?→「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。
	予約をすると すぐに炊飯がはじまる	 ●現在時刻は合っていますか? →時計は24時間表示です。もう一度、調べ適してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
ぎ。 第5	予約した炊き上がり 時刻に炊けない	 ●現在時刻は合っていますか? →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	● 予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? →「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ● 「7:00」が点滅していませんか? →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 →P.16
で の他	停電が 起こったら	 ●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると 定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、 停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
	外ぶたの内側や内ぶた セットにさびのような 茶色い汚れがつく	◆おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.17

こんな表示をしたとき

	表 示	●お調べいただくこと
15187	E O 1 E O 2	● 故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	H 0 1 H 0 2	 ◆ふたセンサーやセンターセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約40分間冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷ましたい場合 →P.4
	HOY	◆なべの入れ忘れです。→なべを確実に入れてください。
	表示が消えた 7:00 が点滅する	 ◆内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常ざおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
	表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 → 「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買 い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大 ※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な 切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

ただし、炊飯シートは消耗品のため、保証期間内でも「有料」

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参くだ さい。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いた します。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造 打ち切り後 6年間

部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。 「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整 修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。 「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の 費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などの ご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い 合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の 窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせ ください。

所在地·電話番号などは変更になることがあり ますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

少0570-011874 ナーティール。 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- ●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話) でのお問い合わせ······Tel (06)6356-2451
- ●ファクシミリでのお問い合わせ・・・・Fax (06)6356-6143 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・ 電話番号·Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフター サービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がご ざいますのでご了承願います。

部品の交換・購入について

- ●損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- ●消耗品は、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。
- ●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、 お買い上げの販売店でお求めください。 (ホームページでのご購入は上記参照)

部品名	部品番号
内ぶたセット	C141-6B
な べ	B339-6B
しゃもじ	BE436063L-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
炊飯シート(消耗品)	BE436064M-00

000000000000000000000000000000000000000	2	<u>4</u>		NS-QA36
炊	白		米	1.8~3.6 [1.5~3.0]
炊飯容量	無	洗	*	1.71~3.42 [1.47~2.94]
約 L	白	米 急	速	1.8~3.6 [1.5~3.0]
	炊	き こ	Ъ	1.8~2.16 [1.5~1.8]
人	お	か	Ø	0.6~1.0 [0.5~0.83]
内 は kg	玄		米	1.8~3.0 [1.5~2.4]
	雑	穀	米	1.8~2.16 [1.5~1.8]
			源	交流 100V 50/60Hz
消	費	窜	カ	1310W
址	均保	温消費電	カ	46W ^{≭l}
炊	飯	方	式	直接加熱方式
		ド の 長	さ	1.5m
外	形	寸 法(約0	cm)	幅47×奥行38.5×高さ40 (76*²)
			=	約10kg

- ◆特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- ●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。 また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

- ※1●平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
- ●電源が「とりけし」の状態での消費電力は、約0.5Wです。(差込みブラグを接続した状態)
- ※2●外ぶたを開けたときの高さです。

長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を! 到情况这



- ●ご使用中、コード・差込みブラグが異常に熱く なる
- ●焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- ◆その他の異常や故障がある



こんな症状のときは、故障や事故 の防止のため、必ず販売店に点検 (有料)をご相談ください。